



Bacteriën en schimmels tasten voedsel aan. Hierdoor bederft veel vers voedsel, wat daardoor in de afvalbak verdwijnt. Deze bacteriën en schimmels leven bij de aanwezigheid van zuurstof. Door zuurstof weg te trekken van de verse producten blijven deze dus langer vers.

Slim line wit

FSV100

FoodSaver trekt 97% van alle zuurstof weg van het voedsel. Hierdoor blijft het tot 5 maal langer houdbaar. Het FoodSaver-systeem beschikt over zowel vershoud-zakken als -dozen. Voedsel invriezen en opbergen in de koeling zijn twee voorname toepassingen. Ook garen op de *sousvide*-manier (langzaam garen van vacuümverpakt vlees, waardoor het zeer mals wordt) is met FoodSaver een eenvoudige handeling geworden.

Ingevroren blijven door FoodSaver verpakte producten gevrijwaard van vriesbrand en uitdroging. Dit leidt ertoe dat de kwaliteit van het voedsel beter blijft, het zijn voedingswaarden behoudt en de hoeveelheid voedselverspilling gereduceerd wordt.

- Elegant en compact design
- Verticaal opbergen
- Eenvoudige vergrendeling van het deksel
- Automatisch vacumeren en sealen met 1 knop
- Direct seal modus
- Nat- en droogfunctie
- Geïntegreerde rolinleg bepaling
- Accessoire aansluiting
- Inclusief vacuümzakken, externe hand-sealer en rol
- Indicator verlichting
- Verbeterde vacuümcapaciteit: tot 15x achter elkaar vacumeren
- Compacte afmetingen & verticale opbergstand

Artikelcode	FSV100
Materiaal	Kunststof
Afmetingen	40,5 X 15,6 X 7 CM
Gewicht	2 kg
Energieconsumptie	0,14 KWPH

EAN Code	5060569672440
Garantie	2 jaar
Adviesprijs	€89,-